

ROLNIK

Motto:
„Uczcie się wzbogacajcie się — czekajcie.

Bezpłatny dodatek do „Głosu Wąbrzeskiego", poświęcony zagadnieniom rolniczym

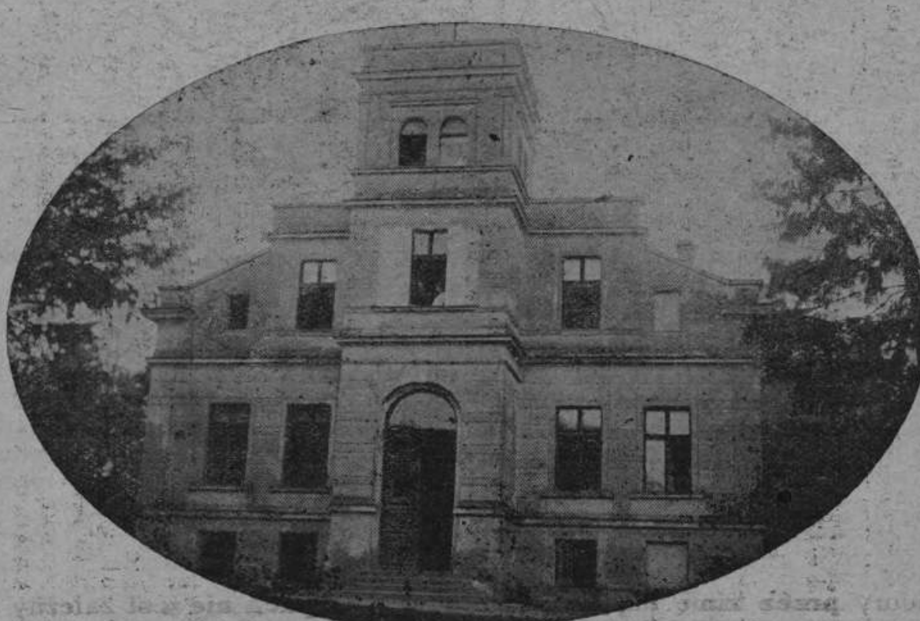
Nr. 37 | Wąbrzeźno, dnia 20 września 1930 r. | Rok II

Pomorski przemysł ludowy na wystawach zagranicznych.

Pomorski rodzimy przemysł ludowy był reprezentowany na wystawie komunikacyjno-turystycznej w Poznaniu, osttanio w Sztokholmie, dzięki inicjatywie Związku Propagandy Polskiego Przemysłu Ludowego. Wystawy te wykazały dobitnie znaczenie pomorskiego przemysłu ludowego, zarówno pod względem artystycznym, jak też gospodarczym. Eksponaty nasze były rozchwytywane zagranicą z 2-ch powodów: ze względu na ich oryginalny, a estetyczny wygląd, jak również dzięki ogromnej taniości, w zestawieniu z wytworami zagranicznemi n. p. szwedzkiemi, które w cenie kilkakrotnie nasze wyroby przewyższały.

To też Związek Propagandy wytęży swą działalność w kierunku doskonałej organizacji wytwórczości, która postawiona na odpowiednim poziomie, może stać się źródłem znaczniejszych zysków. Do tego celu zmierzają kursy, prowadzone przez fachowych instruktorów wszystkich działów przemysłu ludowego, jak hafciarstwa, koszykarstwa, kiliniarstwa, trykotarstwa i rzeźby.

Przemysł ludowy ma wszelkie szanse rozwoju na mniej urodzajnych terenach Pomorza. W ubogich okolicach Kaszub mógł on się stać źródłem zarobkowania ludności. Niestety, w tym kierunku zauważyć się daje poważny hamulec w postaci braku zrozumienia dla tej gałęzi przemysłu.



Gmach szkoły Rolniczej Żeńskiej w Kowalewie.

COŚ O POMIDORACH.

Obecnie pomidory cieszą się powodzeniem, jak nigdy. Jest to tani owoc, zawierający bardzo wiele witamin, przytem nadający się do urozmaicenia każdej kuchni. Poza zupą, sałatą i sosami z pomidorów, spotyka się szereg przepisów przyrządzenia ich na wszelkie sposoby. I tak doskonałe są pomidory smażone w cieście, krajane w plastry, jak jabłka, zamiast cukru dodaje się soli i nieco pieprzu, pomidory smażone z jajami, na które używa się owoców twardych i zielonych. Rzucone na masło, pokrajane pomidory miesza się z posiekaną cebulą i pietruszką. Do podsmażonej masy wlewa się ubite 4 jaja z łyżką śmietany. Doskonałą potrawą są pomidory faszerowane z mięsem, duszone w rurze na maśle — postne. Faszerowane pomidory przyrządzane są następująco: Z przekrojonego pomidora miękkie części przetrzeć przez sito, do tego dodaje się drobno posiekaną cebulę, pietruszkę, usiekane jaja na twardo, trochę miałkich orzechów włoskich, trochę masła i w miarę bułki tartej, farszem tym napełnia się połówki pomidorów i zapieka w rurze, polewając masłem.



Szkoła rolnicza żeńska w Kowalewie. Sypialnie internatu.

—:o:—

POMIDORY DOJRZAŁE NA KONFITURĘ.

Dojrzałe, czerwone pomidory poprzekrawać na pół, wyrzucić pestki, skropić arakiem na 24 godzin. Na drugi dzień wziąć na 1 funt pomidorów 2 funty cukru, zrobić syrop gęsty, wrzucić pomidory wraz z arakiem i smażyć jak zwykle, póki syrop nie zgęstnieje, a na dosmażeniu wcisnąć sok z jednej cytryny na 1 funt owocu.

PRZYPRAWY POMIDOROWE DAJĄ NAJSMACZNIEJSZE ZUPY.

Pewny i łatwy sposób, dający w czasie zimy najsmaczniejsze zupy i przyprawy pomidorowe:

Na 1 kilo (dwa funty) pomidorów, przepuszczonych przez maszynkę do mięsa, dodaje się 1 gram salicylu. Dobrze wymieszane, na surowo, wlewa się do butelek (czystych i suchych), korkuje szczelnie i lakuje. W ten sposób na surowo przetrzymane pomidory przez zimę dają złudzenia w smaku i kolorze świeżych pomidorów, zaoszczędzają pracy i opału.

—:x:x:—



Szkoła Rolnicza żeńska w Kowalewie Lekcja szycia.

WYRÓB WIN W DOMU.

Nie każdy wie, że ze wszystkich owoców, tak świeżych, jak i suszonych, dalej z miodu, jak i zboża, a w szczególności z żyta, przygotować można wina, smakiem i zapachem nie ustępujące nawet doskonałym gatunkom win gronowych. Zrozumiałem to jest, gdyż istotnej różnicy między winogronami a naszemi owocami niema. Wprawdzie w naszych owocach jest mniej cukru, a więcej kwasów, aniżeli w winogronach, to jednak różnicę tę łatwo wyrównać przez dodanie wody celem obniżenia zawartości kwasów i dodanie odpowiedniej ilości cukru. Właściwy każdemu gatunkowi wina smak i zapach nie jest zależny o dskładu owocu, lecz od



Szkoła rolnicza żeńska w Kowalewie. Kuchnia: nauka gotowania

gatunku drożdży, które fermentację spowodowały. Jeżeli więc sok z naszych owoców zafermentujemy przy pomocy szlachetnych drożdży winnych, otrzymamy z niego wino, do niępoznania naśladujące odpowiedni gatunek wina gronowego. Najlepszym tego dowodem jest fakt, że na międzynarodowej wystawie win w Paryżu w r. 1895 pierwszą nagrodę przyznano za wino, które, jak się potem okazało, wyrobione było z porzeczek. Można sobie wyobrazić, jaką konsternację wywołało to wśród producentów win gronowych.

Sprowadzane do nas i przepłacane prawdziwe wina francuskie, jak Burgund, Bordeaux, portugalskie Porto (Portwein) zawierają znaczny procent soku innych owoców, a mianowicie wisien, borówek, którego owoce eksportowane są całemi wagonami i od nas i z Niemiec do Francji.



Szkoła Rolnicza w Kowalewie. **(kurs 1928/9)**. Zachody uczenic szkoła inwentarza żywego.



Szkoła Roln. w Kowalewie. Ogród **szkolny**.

Ze znanego faktu, że wina owocowe dzięki użyciu odpowiednich drożdży, nabierają wszystkich cech win gronowych, korzystały dotychczas tylko fabryki win owocowych. Produkcja w domu była bardzo utrudniona, gdyż rasowe drożdże winne otrzymać można było tylko na zamówienie w specjalnych zakładach, tylko w stanie płynnym, a to utrudniało wysyłkę. Drożdże były mało trwałe i w krótkim czasie zamierały.

Dziś wyrób win udostępniony został wszystkim, bo wyprodukowano w kraju rasowe drożdże winne w stanie suchym i trwałym. Dzięki temu każdy może w domu minimalnym nakładem pracy i kosztów wyprodukować doskonałe wino, które jest napojem bardzo zdrowym, gdyż zawiera oprócz innych zdrowych składników znaczną ilość witamin, substancyj, dla zdrowia niezbędnych. Jeżeli nadto weźmiemy pod uwagę, że wzmożona produkcja win owocowych w kraju zwiększy konsumcję cukru krajowego, a ograniczy import win zagranicznych, to zrozumiemy, że popieranie tej gałęzi przemysłu domowego ma ogromne znaczenie ekonomiczne i społeczne.



Lekcja gimnastyki.



Ze zjazdu szkoły Rolniczej w Kowalewie

Komunikaty Instruktora Rolnego P. T. R.

DO PP. PATRONÓW

Sekcyj przysposobienia rolniczego.

Przypomina się pp. Patronom, by zgodnie z komunikatem Pom. Tow. Roln. zawiadamiali Instr. i Sekr. powiatowych P. T. R. w Wąbrzeźnie, Przemysłowa 1, kiedy okopowe u wszystkich uczestników danej sekcji bęwą gotowe do sprzętu. Po otrzymaniu zawiadomienia Instruktor przybędzie do przeprowadzenia zamknięcia sekcji. Termin zamknięcia konkursu oznacza Instruktor po porozumieniu się z Patronem sekcji.

SKŁADANIE WNIOSKÓW O ROZŁOŻENIE ZALEGŁYCH NALEŻNOŚCI RENTOW. NA RATY.

Państw. Bank Rolny Oddz. w Grudziądzu zawiadomił nas, że celem zapobieżenia przymusowemu ściąganiu zaległości rentowych przez Państwowy Bank Rolny, właściciele gospodarstw, na których ciążą te zaległości rentowe, winni niezwłocznie przesyłać do Oddz. P. B. R. w Grudziądzu wnioski o rozłożenie tych zaległości na spłatę w ratach. Wnioski te winny być umotywowane niemożnością jednorazowej ich spłaty (z podaniem numeru konta osady) i bezwzględniezaopinjowane przez pana Starostę.

W interesie więc członków P. T. R. zalecamy przyśpieszyć składanie tych wniosków, posiłkując się w tym celu pomocą pp. Intruktorów i sekretarzy pow. PTR.

DO ZARZĄDÓW KÓŁEK ROLNICZYCH.

Uprasza się Zarządy Kółek Rolniczych o łaskawe przesyłanie protokółów z odbytych zebrań miesięcznych do Pom. Tow. Roln. w Toruniu, ul. Król. Jadwigi 20. Regularne nadsyłanie protokółów jest konieczne do sprawiedliwej oceny działalności rocznej Kółka Rolniczego, a tem samem do klasyfikacji Kółek.

Przypomina się członkom Kółek Rolniczych, udającym się po porady do Instruktorjatu i Sekretarjatu P. T. R. w Wąbrzeźnie, zabierać ze sobą legitymacje członkowskie, w przeciwnym razie Instruktorat pora dnie udziela.

Z. Malkiewicz, instr. Roln. PTR.

—o—

TARGOWICA MIEJSKA POZNAN.
Urzędowe stwierdzenie komisji notowania cen z dnia 12 IX. 1930 r.
Płacono za 100 kg. żywej wagi:

Bydło:

8. Stadniki:	
a) wytuczone pełnomięsiste	126—130
b) tuczne mięsiste	116—120
c) ni tuczne dobrze odżywione	100—106
d) miernie odżywione	— —

Jałówki i krowy

a) pełnomięś. wytucz krowy najw wartości rzeźnej	136 144
b) pełnomies. wytucz. krowy mniej dobre młode naj wart. rzeźnej do lat 7.	120—130
c) starsze wytucz. jałówki i krowy	— —
d) miernie odżywione krowy i jałówki	110—116
e) licho odżywione krowy i jałówki	90— 96
Opasy chlewne	

Cielęta

a) najprzedniejsze cielęta tuczne	164—176
b) średnio tuczone cielęta i najprzed. ssaki	154—160
c) mniej tuczone cielęta i dobre ssaki	144—150
d) liche ssaki	130—140

ŚWINIE.

b) pełnomięsiste od 120 do 150 kg żyw. wagi	192—196
c) pełnomięsiste od 100 do 120 kg. żyw. wagi	184—190
d) pełnomięsiste od 80 do 100 kg. żyw. wagi	174—180
e) mięsiste świnie ponad 80 kg	168—172
f) maciory i późne kastraty	156—164